

RICETTA DEL GIORNO

Busiati col pesto trapanese

INGREDIENTI: *Per la pasta: 300 g di farina, due uova, olio d'oliva. Per la salsa: dieci pomodori maturi privati della buccia e dei semi, sei spicchi d'aglio, 40 g di mandorle sgusciate, 40 g di pangrattato, olio d'oliva, basilico, pepe, sale.*

PREPARAZIONE: Con la farina, le uova e l'olio preparare la pasta, che nel Trapanese prende il nome di busiato perché, con un veloce movimento delle mani, viene arrotolata intorno al busu (ferro di calza) in modo da ottenere una specie di fusillo. A parte, pelare le mandorle (dopo averle sbollentate per qualche istante), tostarle al forno e tritarle molto finemente. Spezzettare i pomodori e pestarli in un mortaio con sale, basilico, pepe e con gli spicchi d'aglio. Quando la salsa sarà ben amalgamata, aggiungere un poco d'olio d'oliva e le mandorle tritate. Frattanto, in una padella a parte, dorare il pangrattato. Cuocere i busiati per 5 minuti in acqua bollente salata, scolarli e condirli con il pesto di pomodori e mandorle. Collocarli nel piatto di portata, cospargerli con il pangrattato e servirli caldi.